

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

(11) N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 736 923

(21) N° d'enregistrement national :

95 08787

(51) Int Cl⁶ : C 12 G 1/00, 3/07

(12)

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

(22) Date de dépôt : 20.07.95.

(30) Priorité :

(71) Demandeur(s) : BOURGEOIS GERARD — FR.

(43) Date de la mise à disposition du public de la demande : 24.01.97 Bulletin 97/04.

(56) Liste des documents cités dans le rapport de recherche préliminaire : Ce dernier n'a pas été établi à la date de publication de la demande.

(60) Références à d'autres documents nationaux apparentés :

(72) Inventeur(s) :

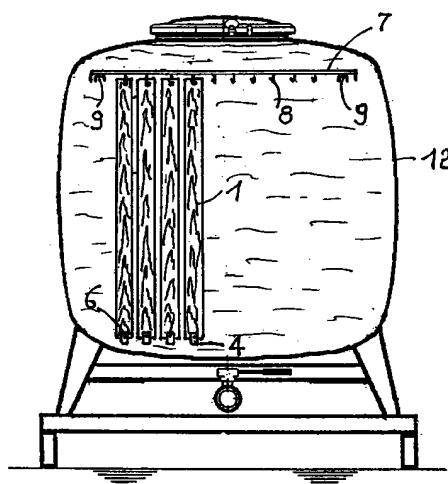
(73) Titulaire(s) :

(74) Mandataire :

(54) PROCEDE COMPRENANT UN DISPOSITIF POUR COMMUNIQUER DES NOUVELLES SAVEURS AU VIN.

(57) Procédé comprenant un dispositif pour communiquer des saveurs nouvelles et accentuer les saveurs d'origine au vin.

Il est constitué de plusieurs lattes de bois 1 imprégnées d'extraits aromatiques liquides suspendues à l'intérieur d'une cuve 11 remplie de vin sur des tiges 7 munies de crochets 8 reposant sur deux traverses 9 soudées sur les parois internes de la cuve.



FR 2 736 923 - A1



La présente invention concerne un procédé comprenant un dispositif pour communiquer des nouvelles saveurs et accentuer les saveurs d'origine au vin, en contact direct avec du bois de chêne imprégné d'extraits aromatiques liquides.

5 On connaît différents procédés pour aromatiser ou transformer le vin en apéritifs ou en alcools, de tels procédés dénaturent ou éliminent totalement les saveurs d'origine.

10 L'un des buts de la présente invention est de communiquer au vin de nouvelles saveurs d'arrière bouche que le terroir et le cépage ne peuvent lui offrir, mais sans en éliminer celles d'origine.

15 Le procédé, selon l'invention comprend un dispositif composé de lattes de bois de chêne sec d'une certaine épaisseur et longueur, caractérisé en ce que ces lattes de bois sont mises à tremper un certain temps dans une eau obtenue par distillation ayant en suspension des essences ou huiles essentielles d'extraits aromatiques. Les propriétés absorbantes du bois sec, permet d'imprégner jusqu'à saturation les lattes de chêne de ladite eau distillée.

20 Suivant une caractéristique technique, chaque latte de bois est montée sur une pièce cubique de porcelaine ou d'acier inoxydable. Chaque extrémité d'une latte est percée d'un trou l'une d'entre-elle est enfoncée dans la fente que comporte la pièce cubique. Chaque pièce cubique est percée dans toute son épaisseur d'un trou pour y introduire une chevilllette de bois afin de boquer l'ensemble.

25 Suivant encore une autre caractéristique technique, les lattes de bois, après avoir été imprégnées d'extraits aromatiques liquide et montées chacune sur une pièce cubique, elles sont suspendues aux crochets d'une tige d'acier inoxydable à l'intérieur d'une cuve. Cette opération s'effectuant par le passage de "tête d'homme" de la cuve (couvercle). Cette tige est mobile et repose sur deux traverses parallèles soudées sur des parois intérieures de la cuve; une cuve comporte plusieurs tiges.

30 Suivant une caractéristique importante de l'invention la cuve ayant reçu un certain nombre de tiges et de lattes de bois, elle est remplie de vin, la pièce cubique montée sur chaque latte de bois, permet à celle-ci de rester à la verticale dans le liquide; elle sert de poids et évite aux lattes de remonter à la surface et de se décrocher. Le plus important vient ensuite les extraits aromatiques imprégnés dans le bois en contact direct avec le vin, l'alcool de celui-ci va permettre de dissoudre ces extraits aromatiques et communiquer au vin de nouvelles saveurs d'arrière bouche que le terroir et le cépage ne peuvent lui donner. Avec ce procédé il est possible de composer des saveurs

en mariant plusieurs lattes de bois imprègnées de différents extraits aromatiques.

L'invention va maintenant être décrite avec plus de détails en se référant à un mode de résalisation particulier 5 donné à titre d'exemple seulement et représenté aux dessins indexés dans lesquels :

FIGURE 1 est une perspective de lattes de bois dont l'une comprend le montage d'une pièce cubique.

FIGURE 2 montre la coupe d'une pièce cubique

10 **FIGURE 3** montre plusieurs lattes de bois suspendues aux crochets de la tige reposant sur une des deux traverses.

15 **FIGURE 4** montre une coupe verticale de l'intérieur d'une cuve à vin avec une fraction de dispositif en place.

FIGURE 5 montre une coupe horizontale de l'intérieur d'une cuve avec une vue du dessus de quelques tiges reposant sur deux traverses.

Le dispositif du procédé pour communiquer de nouvelles 20 saveurs et accentuer les saveurs d'origine au vin, comprend plusieurs lattes de bois de chêne sec 1 chaque latte de bois est percée d'un trou 2 à chacune des deux extrémités, une d'entre elles est enfoncée dans la fente 3 d'une pièce cubique 4 de porcelaine ou d'acier inoxydable, celle-ci étant elle 25 même percée d'un trou 5 dans tout son épaisseur afin d'y introduire une chevillette de bois 6 .

Chaque latte de bois sec 1 après avoir été trempée pendant un certain temps et absorbé l'eau obtenue par distillation comportant en suspension les extraits aromatiques, est 30 accrochée sur une tige 7 en acier inoxydable comprenant plusieurs crochets 8 ladite tige 7 reposant sur deux traverses 9 de même métal, soudées parallèlement 10 sur les parois intérieures 11 d'une cuve à vin 12 .

Bien entendu, l'invention n'est pas limitée au mode de 35 réalisation qui vient d'être décrit et représenté. On pourra y apporter de nombreuses modifications de détails sans sortir pour cela du cadre de l'invention.

REVENDICATIONS

1° Procédé comprenant un dispositif pour communiquer de nouvelles saveurs et accentuer les saveurs d'origine au vin contenu dans une cuve ou autre contenant 12 caractérisé en ce qu'à l'intérieur de cette cuve, un certain nombre de lattes de bois de chêne ou autre variété de bois 1 d'une certaine épaisseur et longueur sont suspendues à des crochets 8 soudées à des tiges 7 en acier inoxydable reposant sur deux traverses parallèles 9 de même métal soudées 10 aux parois intérieures 11 de la cuve.

2° Procédé comprenant un dispositif pour communiquer de nouvelles saveurs et accentuer les saveurs d'origine au vin selon la revendication 1° caractérisé en ce que les lattes de bois de chêne 1 ont été au préalable trempées pendant un certain temps dans une eau obtenue par distillation à travers différents produits hydrosolubles pour en retirer leurs extraits aromatiques.

3° Procédé comprenant un dispositif pour communiquer de nouvelles saveurs et accentuer les saveurs d'origine au vin selon la revendication 1° caractérisé en ce que chaque latte de bois 1 comporte à une de ses extrémités une pièce cubique 4 enfoncée dans une fente 3 et maintenue par une chevilllette de bois 6 passée dans un trou 5 percée dans toute l'épaisseur de ladite pièce afin de bloquer l'ensemble.

4° Procédé comprenant un dispositif pour communiquer de nouvelles saveurs et accentuer les saveurs d'origine au vin selon la revendication 3° caractérisé en ce que cette pièce cubique 4 sert de poids à la latte de bois 1 pour éviter qu'elle ne remonte à la surface lorsque la cuve est remplie de vin et afin qu'elle reste verticale dans le liquide à intervalle régulier les une des autres.

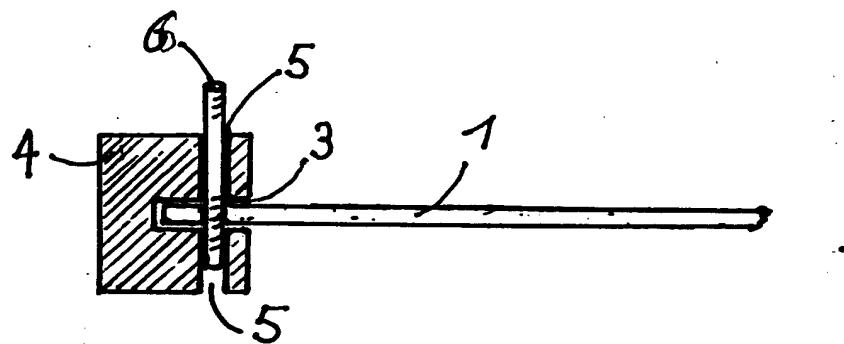
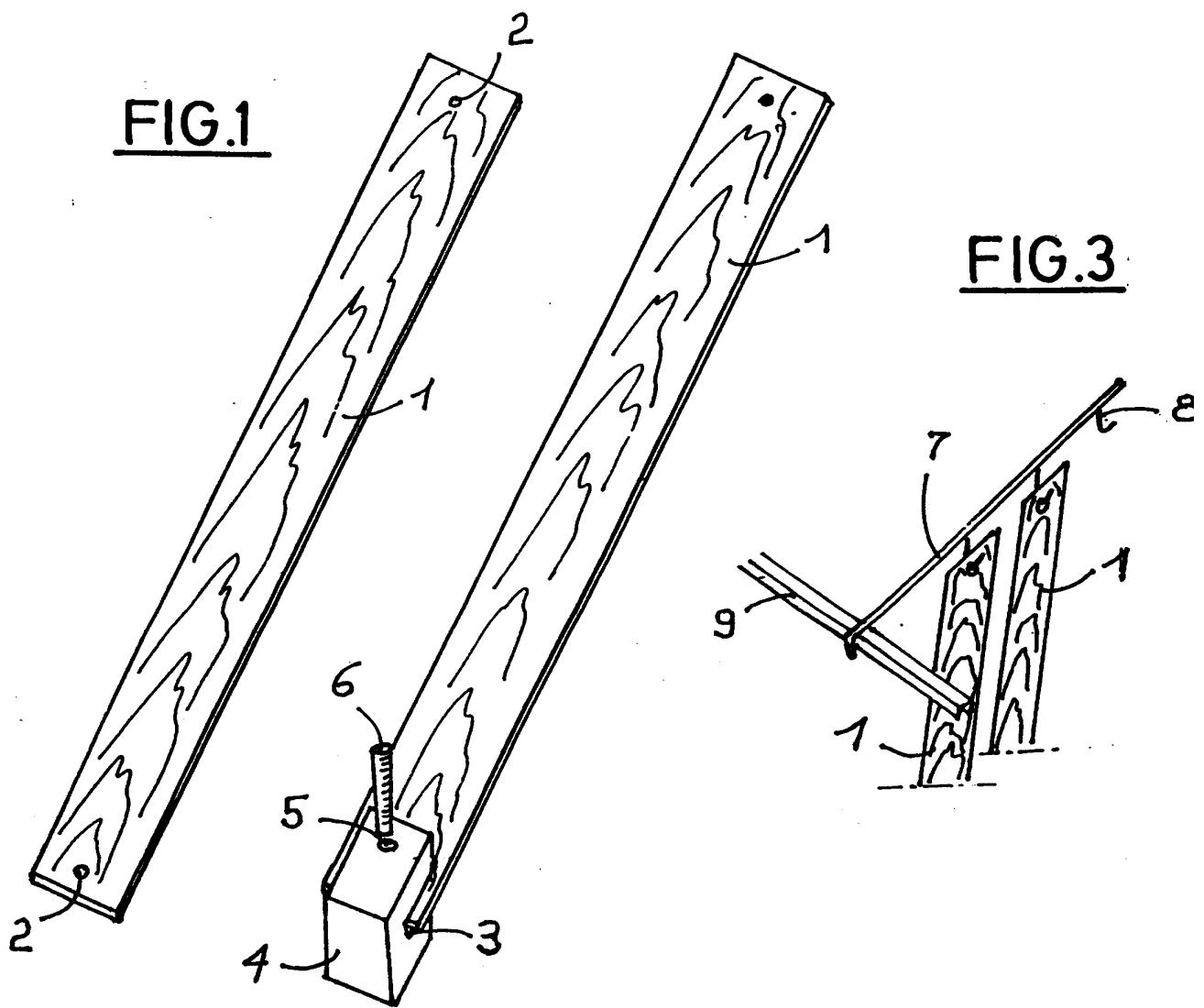
5° Procédé comprenant un dispositif pour communiquer de nouvelles saveurs et accentuer les saveurs d'origine au vin selon la revendication 2° caractérisé en ce que l'importance du procédé est d'utiliser les propriétés absorbantes du bois sec pour imprégner l'extraits aromatiques liquides par trempage.

6° Procédé comprenant un dispositif pour communiquer de nouvelles saveurs et accentuer les saveurs d'origine au vin selon toutes les revendications, caractérisé en ce que le bois (lattes) imprégné d'extraits aromatiques est mis en contact direct avec le vin dans la cuve, l'alcool de celui-ci permet de dissoudre ces extraits aromatiques contenus dans le bois.

7° Procédé comprenant un dispositif pour communiquer de nouvelles saveurs et accentuer les saveurs d'origine au vin selon la revendication 6° caractérisé en ce que les extraits aromatiques imprégnés dans le bois et dissous par l'alcool vont donner au vin des nouvelles saveurs.

8° Procédé comprenant un dispositif pour communiquer de nouvelles saveur et accentuer les saveurs d'origine au vin selon toutes les revendications en ce que l'on peut utiliser d'autres formes de composition de bois comme par exemple des copeaux et autres.

1/2

FIG.2FIG.3

2/2

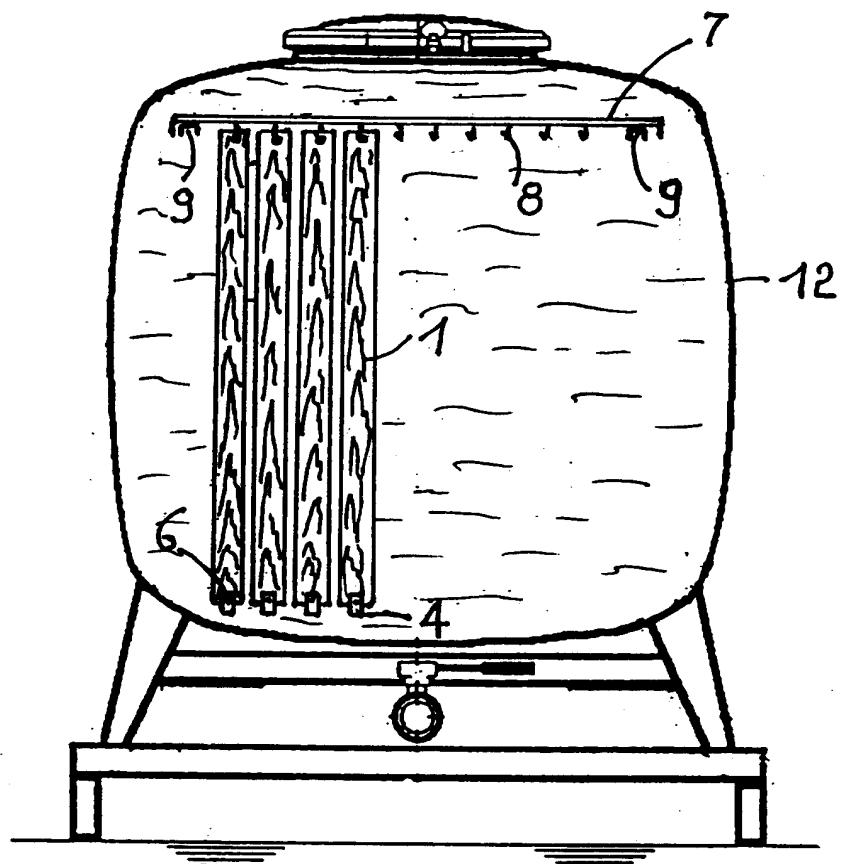


FIG.4

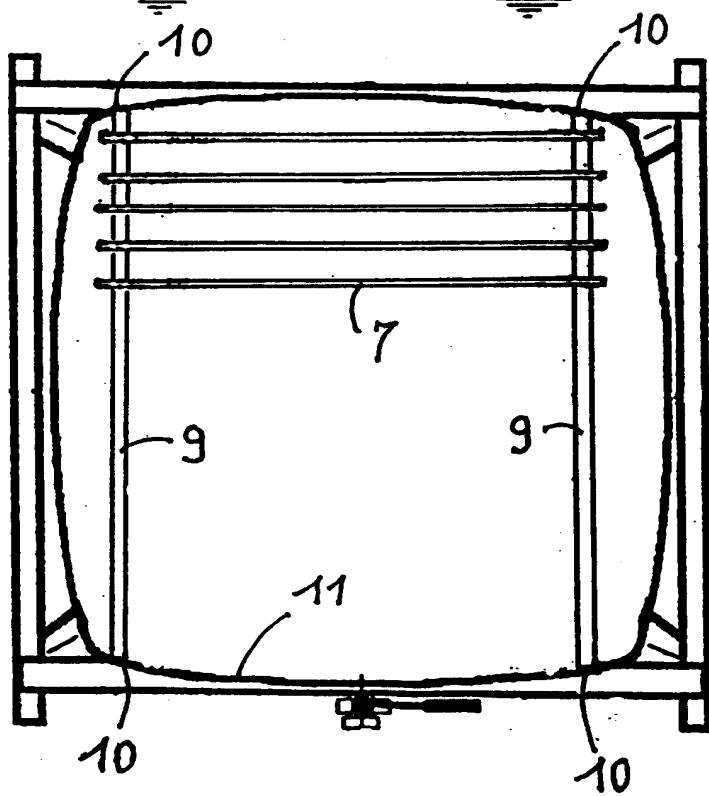


FIG.5

DERWENT-ACC-NO: 1997-134970

DERWENT-WEEK: 199713

COPYRIGHT 2008 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Wine flavouring procedure and
appts. comprises suspending
strips of wood in wine after
impregnating with aromatic
extracts

PATENT-ASSIGNEE: BOURGEOIS G [BOURI]

PRIORITY-DATA: 1995FR-008787 (July 20, 1995)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
FR 2736923 A1	January 24, 1997	FR

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL- DATE
FR 2736923A1	N/A	1995FR- 008787	July 20, 1995

INT-CL-CURRENT:

TYPE	IPC DATE
CIPS	C12G3/07 20060101
CIPS	C12H1/22 20060101

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2736923 A1

BASIC-ABSTRACT:

A process for flavouring wine comprises: suspending strips of wood (1), preferably oak, in a wine container (12), from hooks (8) welded to stainless steel rods (7), which rest on cross-pieces (9) of the same material, welded to the inner walls of the container. The strips of wood are impregnated by soaking them for a given period of time in a liquid obtd. by distn. of various hydrosoluble products, such as aromatic extracts. The lower end of each strip of wood is weighted down by a block (4), made from porcelain or stainless steel, and held in place by a peg to keep it upright inside the wine container.

ADVANTAGE - This process imparts new and accentuates original flavour of wine.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.5/5

TITLE-TERMS: WINE FLAVOUR PROCEDURE APPARATUS
COMPRISE SUSPENSION STRIP WOOD
AFTER IMPREGNATE AROMATIC EXTRACT

DERWENT-CLASS: D16

CPI-CODES: D05-B;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: 1997-043681